



MENUS

DU 1^{ER} AU 5 JUN 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Péri-scolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 1^{ER} JUN

Salade de tomates

Jambon sans nitrite (France) / Jambon de dinde (France) / Chipolata végété

Petits pois et carottes

Fromage ou AOP ou IGP/ Fruit

MARDI 2 JUN

Salade verte et maïs

Tortilla aux pommes de terre

Yaourt - Churros

MERCREDI 3 JUN

Carottes et chou chinois au sésame

Wok de bœuf (France) aux petits légumes / Emincé végétarien

Nouilles chinoises aux légumes

Fromage ou AOP ou IGP - Ananas au sirop

JEUDI 4 JUN

Concombres en vinaigrette

Jambalaya de poulet Label Rouge (France) au chorizo (France) / Jambalaya émincé végétarien

Riz et légumes

Mousse au Nutella - Fruit

VENDREDI 5 JUN

Taboulé

Dos de colin MSC à la sicilienne / Ratatouille

Fromage ou AOP ou IGP - Compote

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 1ER AU 5 JUN 2026
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade de tomate BIO	X							X						X
Jambon sans nitrite						X								
Jambon de dinde/ chipo végété	T	T		T	T			T				T	T	
Petits pois carotte BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre baton de chocolat				X	X	X							X	
MARDI														
Salade verte maïs	X							X						X
Tortilla aux pommes de terre					X	X			X					
Pommes de terre					X									
Yaourt BIO						X								
Churros					X									
GOUTER														
Compote, biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Carotte BIO, chou chinois au sésame								X				X		X
Wok de bœuf aux légumes		X												
Emincé végété aux légumes								T						
Nouilles chinoises aux légumes		X												
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Ananas au sirop														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
Concombre BIO en vinaigrette	X							X						X
Jambalaya poulet, chorizo						X								
Jambalaya chipo végété	T	T		T	T			T				T	T	
Riz BIO, légumes														
Mousse au Nutella				X	X	X							X	
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit, compote					X	X			X					
VENDREDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Dos de colin MSC à la Sicilienne											X			
Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre framboises					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 8 AU 12 Juin 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 8 JUIN CANADA

Salade de tomates en vinaigrette ☁

Poutine ☁ / Frites

Fromage blanc au sirop d'érable ☁ / Biscuit à la cannelle

MARDI 9 JUIN THAILANDE

Carottes et chou chinois sauce sésame ☁

Pad Thaï légumes ☁ / Nouilles de riz et ses légumes

Fromage ou AOP ou IGP – Tarte à la noix de coco

MERCREDI 10 JUIN

Salade de chèvre chaud ☁

Bavette (France) sauce échalotes ☁ / Bouchées à la tomate et mozzarella

Haricots verts et haricots beurre ☁

Cheese cake aux fraises ☁ – Fruit

JEUDI 11 JUIN CAP -VERT

Concombres sauce blanche ☁

Cachupa au porc (VPF) ☁ / Chipolata végétarienne

Haricots blancs et légumes ☁

Fromage ou AOP ou IGP – Salade de fruits

VENDREDI 12 JUIN NORVEGE

Quinoa, féta et légumes ☁

Saumon MSC sauce au beurre de Sandefjord ☁

Riz

Clafouti aux abricots ☁ – Fruit

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

☁: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 8 AU 12 JUIN 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade de tomate	X							X						X
Poutine	X					X								
Frites	X													
Fromage blanc BIO, sirop d'érable						X								
Biscuit cannelle					X									
GOUTER														
Pain beurre confit Fraises					X	X								
MARDI														
Carotte et chou chinois sésame								X					X	X
Pad Thaï légumes		X												
Nouilles de riz, légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tarte coco				T	X	X			X					
GOUTER														
Fruit, yaourt à boire						X								
MERCREDI														
Salade chèvre chaud	X					X		X						X
Bavette sauce échalottes		T			X	X		T					T	
Bouchée tomate moza		X			X	X			X					
Haricots vert BIO, haricots beurre						X								
Cheese cake fraises				T	T	X			T					
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
Concombre BIO sauce blanche						X		X						
Cachupa au porc						X								
Chipô veggie	T	T		T	T			T				T	T	
Haricots blancs légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Compote, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Quinoa féta, légumes						X								
Saumon MSC au beurre de Sandefjord						X								
Purée de brocolis						X								
Clafoutis abricots				T	X	X			X				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 15 AU 19 JUIN 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Soisy
SOUS-MONTMORENCY

Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 15 JUIN

Concombres à la crème

Sauté de poulet (France) au thym et citron / Merguez végétarienne

Poêlée campagnarde

Fromage blanc ou AOP ou IGP - Compote

MARDI 16 JUIN

Taboulé

Chakchouka merguez végétale / Poivrons et tomates

Crème dessert au chocolat-noisette - Fruit

MERCREDI 17 JUIN

Rosette de Lyon (VPF) et micro-beurre / Salade verte et maïs

Rôti de bœuf (France) / Croc fromage

Petits pois et carottes

Fromage ou AOP ou IGP - Mousse au Nutella

JEUDI 18 JUIN

Tomates et mozzarella

Saute de porc (VPF) à la sauce tomate et olives / Emincé végétal à la sauce tomate / Penne

Muesli céréales et fruits rouges - Fruit

VENDREDI 19 JUIN

Coleslaw

Colin MSC à la provençale

Riz

Fromage ou AOP ou IGP - Crème dessert

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 15 AU 19 JUIN 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Concombre BIO à la crème						X								
Sauté de poulet thym, citron														
Chipo végété		T		T	T			T				T	T	
Poêlées campagnarde		T	T	T	T	T		T	T		T	T	T	
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre Baton chocolat				X	X	X							X	
MARDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	T
Chakchouka merguez végétale		T		T	T			T				T	T	
poivron, tomate														
Crème dessert choco noisette				X		X								
fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit compote					X	X			X					
MERCREDI														
Rosette de Lyon/ salade verte maïs	X					X		X						X
Rôti de bœuf														
Croc fromage		T			X	X	T		T		T		T	
Petits pois BIO, carottes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Mousse Nutella				X	X								X	
GOUTER														
Pain beurre framboise					X	X								
JEUDI														
Tomate BIO, moza? Huile d'olive						X								
Sauté de porc BIO sauce tomate, olives														
Emincé végété BIO, sauce tomate								T						
Penne BIO					X									
Muesli céréales, fruits rouges					X	X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit compote					X	X			X					
VENDREDI														
Coleslaw	X							X	X					X
Colin MSC à la provençale											X			
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème dessert BIO						X								
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 22 AU 26 JUIN 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 22 JUIN

Concombres en vinaigrette
Crêpe jambon (VPF) et emmental / Crêpe emmental
Salade verte et tomates
Yaourt - Fruit

MARDI 23 JUIN

Melon
Gnocchetti Sardi à la Puttanesca
Fromage ou AOP ou IGP – Mousse Nutella

MERCREDI 24 JUIN

Tomates mozzarella et pesto
Sauté de bœuf (France) à la corse / Roulé végétal
Flageolets et haricots verts
Fiadone – Fruit

JEUDI 25 JUIN

Œuf dur à la mayonnaise
Tajine de poulet (France) aux olives et citron confit / Bouchée à la tomate et mozzarella / Pommes de terre vapeur
Fromage ou AOP ou IGP – Ananas extra sweet

VENDREDI 26 JUIN

Salade grecque (tomates, féta et poivrons)
Calamar à la romaine sauce tartare
Gratin de courgettes
Fromage ou AOP ou IGP – Mousse à la noix de coco

Repas végétarien
Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 22 AU 26 JUIN 2026
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Concombre BIO vinaigrette	X							X						X
Crêpe jambon emmental					X	X		T	X		T			
Crêpe emmental					X	X		T	X		T			
Salade verte, tomate	X							X						X
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X								
MARDI														
Melon														
Gnocchetti Sardi à la puttanesca					X									
Gnocchi HVE					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP													X	X
Mousse Nutella				X	X	X								
GOUTER														
Biscuit, fruit					X	X			X					
MERCREDI														
Tomate BIO, moza, pesto						X								
Sauté de bœuf à la Corse														
Roulé végétal		X			X	T			X		T		T	
Flageolet, haricots verts BIO														
Fiadone						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre chocolat				X	X	X							X	
JEUDI														
Œuf dur mayo	X							X	X					X
Tajine de poulet, citron confit, olives														
Bouchée tomate moza		X			X	X			X					
Pommes vapeur														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Ananas extra sweet														
GOUTER														
Biscuit compote					X	X			X					
VENDREDI														
Salade Grec, tomate, féta, poivron						X								
Calamar à la Romaine sauce tartare			T		X	T	X	X	TX		X		T	
Gratin de courgettes BIO					X	X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Mousse coco				T	T	X			T				T	
GOUTER														
Pain beurre confiture fruits rouges					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 29 JUIN AU 3 JUILLET 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 29 JUIN

Carottes râpées

Sauté de dinde (France) à la sauce tomate et champignons / Chipolata végétale / Pâtes et brunoise de légumes du soleil

Fromage ou AOP ou IGP – Crème dessert

MARDI 30 JUIN

Concombres à la crème

Pizza au fromage / Salade verte

Mousse au chocolat – Fruit

MERCREDI 1^{ER} JUILLET

Fromage blanc aux fines herbes

Sauté porc BBC (VPF) aux épices / Emincé végétarien aux épices

Gratin de chou-fleur

Fromage ou AOP ou IGP- Panna cotta aux fruits rouges

JEUDI 2 JUILLET

Salade verte et tomates

Burger de poulet (France) au cheddar / Burger d'épeautre provolone

Pot de glace – Fruit

VENDREDI 3 JUILLET

Melon

Colin MSC à la provençale

Ratatouille et boulghour

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 29 JUIN AU 3 JUILLET 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Carottes Bio râpées	X							X						X
Sauté de dinde tomate champignons														
Chipolata végétale	T	T		T	T			T				T	T	
Pâtes BIO, brunoise de légumes du soleil					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème dessert BIO						X								
GOUTER														
Pain beurre abricot														
MARDI														
Concombre BIO à la crème						X		X						X
Pizza aux fromages				T	X	X			T			T	T	
salade verte														
Mousse chocolat				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit Compote					X	X			X					
MERCREDI														
Fromage blanc aux fines herbes						X								
Sauté de porc aux épices				X										
Emincé végét. bio aux épices				X				T						
Gratin de chou fleur BIO						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Panna cotta fruits rouges				T	T	X			T				T	
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Salade verte tomate														
Burger poulet cheddar					X	X		T	X			T	T	
Burger épeautre provolone					X	X		X	X			T	T	
Frites	X													
Pot de glace						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit Compote					X	X			X					
VENDREDI														
Melon											X			
Colin MSC à la provençale														
Ratatouille BIO, boulghour BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP					T	X		T					T	
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraises					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)